Oferta válida desde el 14 de noviembre de 2011
hasta el 7 de enero de 2012

www.decasa.es

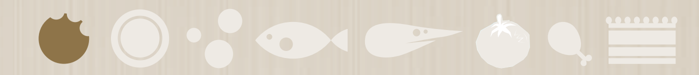


Especialistas en alimentos
congelados para la restauración






Entrantes



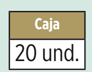


Ingredientes Modo empleo



Aumoniere de champiñones y langostinos 115 gr.

21,80€ caja — **1,09€ la unidad**


Caja
20 und.



Producto DeCasa Calidad Superior


Horno 180ºC 20 min

Ingredientes: Saco de pasta brick relleno de fina bechamel con champiñones y langostinos.

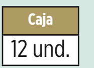


Modo de empleo: Sin descongelar, hornear durante 20 min a 180ºC. Recomendaciones: retirar el palillo antes de hornear y presentar con una salsa de guisantes. Espolvorear con cebollino.



Delicias de langostino calabacín, 250 gr.

2,99€ unidad — **0,16€ aprox. la unidad**


Caja
12 und.


Producto DeCasa Calidad Superior


Sartén 160ºC 2-3 min.


Freidora 180ºC 2-3 min



Ingredientes: Langostino, queso Edam, calabacín y pan rallado.



Modo de empleo: **Sartén:** Precalentar el aceite hasta 150/160 ºC y freír durante 2-3 min volteándolos contantemente para que adquieran un tono tostado. **Freidora:** Calentar el aceite a 180ºC y freír durante 2-3 min hasta conseguir su coloración tostada.



Piruleta de langostino marinado 18 gr. Deleita

29,95€ caja — **0,27€ aprox. la unidad**

Caja
2 kg.

Plancha

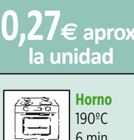
Horno 190ºC 6 min

Ingredientes: Langostino vannamei (96%), marinado (4%) (azúcar, sal, almidón de tapioca, ajo, perejil, pimienta blanca).

Modo de empleo: **Plancha:** Asar hasta conseguir el punto deseado. **Horno:** Calentar el horno a 190ºC y hornear 6 min por cada lado en una bandeja previamente untada con aceite.

Brocheta nido langostino 12 gr. Deleita

22,95€ caja — **0,18€ aprox. la unidad**

Caja
1,5 kg.

Horno 210ºC 7 min.

Freidora 180ºC 2-3 min

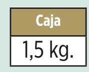
Ingredientes:
Langostino vannamei (63%), sal, pasta (37%).

Modo de empleo: **Horno:** Sin descongelar hornear a 210 ºC durante 7 min por cada lado en una bandeja calentada y untada con aceite. **Freidora:** Sin descongelar, freír los saquitos 2-3 min en abundante aceite (180ºC) hasta que estén bien doradas.



Saquito de marisco, 15 gr. Deleita

16,70€ caja — **0,17€ aprox. la unidad**


Caja
1,5 kg.


Horno 200ºC 35 min.


Freidora 180ºC 2-3 min



Ingredientes: Aceite de girasol, panga, surimi lonchas, cola de gamba alistada, leche en polvo, cebolla frita, ajo. Pasta (harina de trigo y agua).



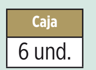
Modo de empleo: **Horno:** precalentar el horno a 190ºC. Sin descongelar, poner los saquitos en una bandeja previamente calentada y untada con aceite y hornear durante 12 min. **Freidora:** Sin descongelar, freír los saquitos en abundante aceite durante 2-3 min, hasta que estén bien dorados.


Ingredientes Modo empleo



Delicias de cangrejo, 900 gr.

2,25€ unidad | 0,07€ aprox. la unidad


Caja 6 und.


Producto DeCasa Calidad Superior


Descongelar temperatura ambiente 2-3 h. frigorífico 24 h.

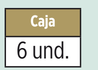

Ingredientes: Surimi (45%) (carne de pescado blanco), agua, almidón de trigo, aceite de soja, azúcar, sal, extracto de cangrejo (1,2%), proteína de soja, aroma de cangrejo (0,35%).


Modo de empleo:
Descongelar de 2 a 3 horas a temperatura ambiente o 24 horas en el frigorífico.



Muslitos de cangrejo 1 kg.

3,50€ kilo | 0,12€ aprox. la unidad


Caja 6 und.


Producto DeCasa Calidad Superior


Sartén 5 min.

Freidora 5 min

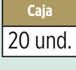

Ingredientes: Surimi (56%), pan rallado, agua, almidón de trigo, pinzas de cangrejo, aceite de soja, azúcar, extracto de cangrejo (1,3%), sal, aroma de cangrejo (0,35%).

Modo de empleo:
Freidora o sartén: Freír sin descongelar en abundante aceite durante 5 min hasta conseguir un color dorado.

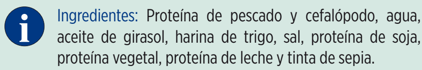


La gula del norte, 250 gr.

3,20€ unidad | 1,28€ ración de 100 gr.


Caja 20 und.


Descongelar temperatura ambiente 2-3 h. frigorífico 24 h.

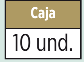

Ingredientes: Proteína de pescado y cefalópodo, agua, aceite de girasol, harina de trigo, sal, proteína de soja, proteína vegetal, proteína de leche y tinta de sepia.


Modo de empleo: Descongelar de 2 a 3 horas a temperatura ambiente o 24 horas en el frigorífico.

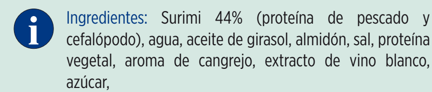


Rallado krissia, 500 gr.

3,20€ unidad


Caja 10 und.


Descongelar temperatura ambiente 2-3 h. frigorífico 24 h.

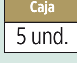

Ingredientes: Surimi 44% (proteína de pescado y cefalópodo), agua, aceite de girasol, almidón, sal, proteína vegetal, aroma de cangrejo, extracto de vino blanco, azúcar,


Modo de empleo: Descongelar de 2 a 3 horas a temperatura ambiente o 24 horas en el frigorífico.

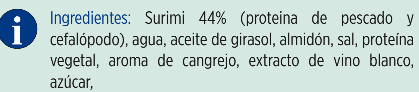


Barritas de cangrejo krissia,bolsa 1 kg.

4,75€ kilo | 0,17€ aprox. la unidad


Caja 5 und.

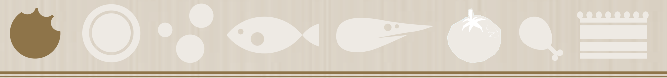

Descongelar temperatura ambiente 2-3 h. frigorífico 24 h.


Ingredientes: Surimi 44% (proteina de pescado y cefalópodo), agua, aceite de girasol, almidón, sal, proteína vegetal, aroma de cangrejo, extracto de vino blanco, azúcar,


Modo de empleo: Descongelar de 2 a 3 horas a temperatura ambiente o 24 horas en el frigorífico.




Entrantes

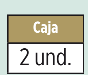


Ingredientes Modo empleo



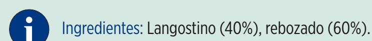
Gamba rebozada bolsa 1 kg.

6,99€ kilo | **0,11€ aprox. la unidad**

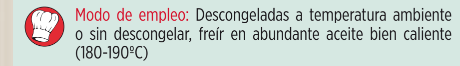




Caja 2 und. — Producto DeCasa Calidad Superior — Freidora 180-190ºC 2-3 min



Ingredientes: Langostino (40%), rebozado (60%).



Modo de empleo: Descongeladas a temperatura ambiente o sin descongelar, freír en abundante aceite bien caliente (180-190ºC)



Mejillón relleno tigre 1 kg.

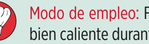
3,45€ kilo | **0,24€ aprox. la unidad**





Caja 5 und. — Producto DeCasa Calidad Superior — Freidora 180-190ºC 2-3 min

Ingredientes: Mejillón (22%), fritada (tomate, pimiento, cebolla, berenjena, pan rallado, aceite de girasol, almidón de maíz, sal, perejil y especias).

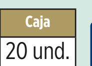


Modo de empleo: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente durante 3-5 min, hasta que estén bien dorados.



Kataifi de merluza y vieiras 75 gr.

1,35€ unidad





Caja 20 und. — Producto DeCasa Calidad Superior — Freidora 180ºC 2-3 min

Ingredientes: Nata, merluza, vieira, harina, puerro, fécula de patata, pasta kataifi, aceite de oliva, mantequilla, sal y pimienta.

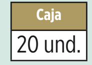


Modo de empleo: **Freidora:** Hasta que obtenga un color dorado y acabar en el horno para asegurar una temperatura adecuada en el centro del producto.

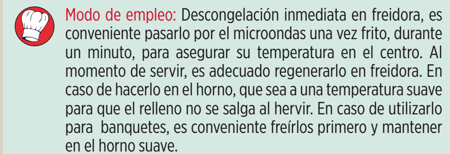


Coulant de fondue de quesos y vieiras 90 gr.

1,58€ unidad




Caja 20 und. — Producto DeCasa Calidad Superior



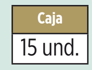
Ingredientes: Quesos (manchego, parmesano, gorgonzola), vieiras, nata y leche.

Modo de empleo: Descongelación inmediata en freidora, es conveniente pasarlo por el microondas una vez frito, durante un minuto, para asegurar su temperatura en el centro. Al momento de servir, es adecuado regenerarlo en freidora. En caso de hacerlo en el horno, que sea a una temperatura suave para que el relleno no se salga al hervir. En caso de utilizarlo para banquetes, es conveniente freírlos primero y mantener en el horno suave.



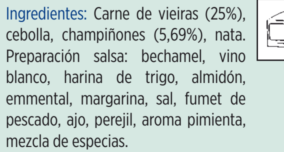
Concha vieira gratinada 110 grs.

1,12€ unidad





Caja 15 und. — Producto DeCasa Calidad Superior — Horno 210ºC 10 min. — Microondas 900 W. 3 min.



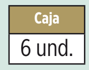
Ingredientes: Carne de vieiras (25%), cebolla, champiñones (5,69%), nata. Preparación salsa: bechamel, vino blanco, harina de trigo, almidón, emmental, margarina, sal, fumet de pescado, ajo, perejil, aroma pimienta, mezcla de especias.

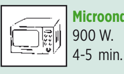
Modo de empleo: **Horno:** sin descongelar, precalentar el horno a 210ºC durante 10 min y dejar cocer durante 10 min. **Microondas:** calentar durante 3 min a 900W o 4 min a 750W



Buey de mar gratinado 150 grs.

1,99€ unidad





Caja 6 und. — Horno 250ºC 10 min. — Microondas 900 W. 4-5 min.

Ingredientes: Carne de cangrejo de mar (35%), cebolla, leche en polvo, mantequilla, harina de trigo, almidón de maíz, proteína de leche, crema fresca, vino blanco, ajo, perejil, plantas aromáticas.



Modo de empleo: **Horno:** Precalentar el horno a 250ºC durante 10 min. Sin descongelar, colocar las conchas sobre una placa a media altura y cocer 13-16 min a 220ºC. Servir caliente. **Microondas:** Sin descongelar, cocer 4-5 min. Servir caliente.





Ingredientes

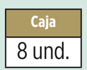
Modo empleo

Modo descongelación

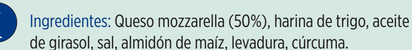


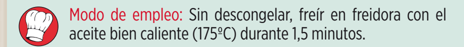
Palitos de mozzarella bolsa 500 gr.


4,25€ bolsa — **0,25€ aprox. la unidad**


Caja 8 und.

Freidora 175ºC 1,5 min

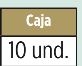

Ingredientes: Queso mozzarella (50%), harina de trigo, aceite de girasol, sal, almidón de maíz, levadura, cúrcuma.


Modo de empleo: Sin descongelar, freír en freidora con el aceite bien caliente (175ºC) durante 1,5 minutos.

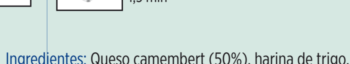


Medallones de camembert bolsa 480 gr.


5,99€ bolsa — **0,54€ aprox. la unidad**


Caja 10 und.

Freidora 175ºC 1,5 min

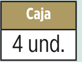
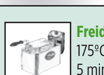

Ingredientes: Queso camembert (50%), harina de trigo, aceite de girasol, sal, almidón de maíz, levadura, cúrcuma.

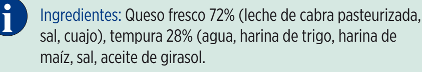

Modo de empleo: Sin descongelar, freír en freidora con el aceite bien caliente (175ºC) durante 1,5 minutos.



Dados de queso fresco en tempura PCS, bolsa 500gr.

4,85€ bolsa — **1,46€ aprox. la ración 150gr.**


Caja 4 und.

Freidora 175ºC 5 min

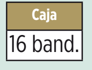

Ingredientes: Queso fresco 72% (leche de cabra pasteurizada, sal, cuajo), tempura 28% (agua, harina de trigo, harina de maíz, sal, aceite de girasol.

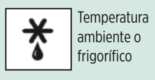

Modo de empleo: Sin descongelar, freír en freidora con el aceite bien caliente (175ºC) durante 5 minutos.



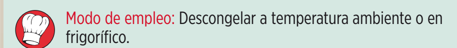
Garrapiñada de nuez con foie 14 gr. bandeja 12 und.

5,76€ bandeja — **0,48€ la unidad**


Caja 16 band.

Producto DeCasa Calidad Superior

Temperatura ambiente o frigorífico

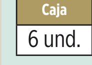
Ingredientes: Foie, nuez, agua, azúcar, tomate, glucosa, vino tinto, gelatina, pectina, sal y pimienta.


Modo de empleo: Descongelar a temperatura ambiente o en frigorífico.

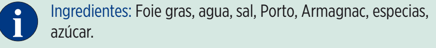


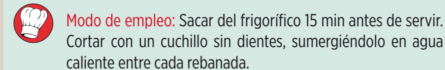
Bloc de foie gras lata 400 gr.

10,90€ lata — **2,73€ aprox. ración 100 gr.**


Caja 6 und.

Producto DeCasa Calidad Superior

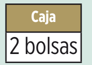

Ingredientes: Foie gras, agua, sal, Porto, Armagnac, especias, azúcar.


Modo de empleo: Sacar del frigorífico 15 min antes de servir. Cortar con un cuchillo sin dientes, sumergiéndolo en agua caliente entre cada rebanada.

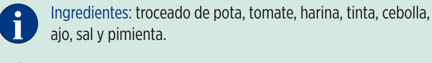


Caramelos de calamar en su tinta 12/14 gr. bolsa 50 und.

15,95€ bolsa — **0,32€ aprox. la unidad**


Caja 2 bolsas

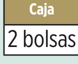
Producto DeCasa Calidad Superior


Ingredientes: troceado de pota, tomate, harina, tinta, cebolla, ajo, sal y pimienta.

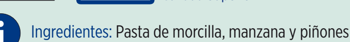
Modo de empleo: sin descongelar freír a 180ºC durante 1-2 minutos

Caramelos de morcilla, manzana y piñones 12/14 gr. bolsa 50 und.

15,95€ bolsa — **0,32€ aprox. la unidad**

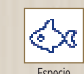

Caja 2 bolsas

Producto DeCasa Calidad Superior


Ingredientes: Pasta de morcilla, manzana y piñones


Modo de empleo: sin descongelar freír a 180ºC durante 1-2 minutos









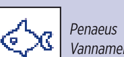
Especie | Método captura | FAO y origen | Modo descongelación | Ingredientes | Modo empleo

Langostino cocido 30/40

9,45€ kilo — 0,25€ aprox. la unidad


Caja 2 kg.


Producto DeCasa Calidad Superior


Penaeus Vannamei

Zona captura: Sudamérica


Acuicultura


Frigorífico y cocinar

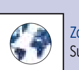
Langostino cocido 40/60

6,95€ kilo — 0,12€ aprox. la unidad

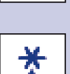
Caja 2 kg.

Producto DeCasa Calidad Superior


Penaeus Vannamei


Zona captura: Sudamérica

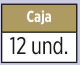

Acuicultura


Frigorífico y cocinar



Langostino vannamei 30/40 estuche 800 gr.

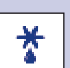
5,95€ unidad — 0,16€ aprox. la unidad


Caja 12 und.


Penaeus Vannamei

Criado en Sudamérica Ecuador


Acuicultura


Frigorífico y cocinar

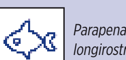


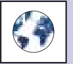
Gamba cocida 120/140 caja madera 500 gr.

6,50€ unidad — 1,30€ aprox. ración 100 gr.


Caja 8 und.

Producto DeCasa Calidad Superior


Parapenaeus longirostris


FAO 34 Atlántico centro-este India

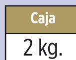

Pesca Extractiva

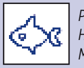

Frigorífico y cocinar



Gambón argentino nº 2 congelado abordo

7,50€ kilo — 0,30€ aprox. la unidad


Caja 2 kg.


Pleoticus muelleri-Hymenopenaeus Muelleri


FAO 41 Atlántico Suroeste Argentina


Arrastre


Frigorífico y cocinar

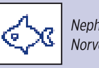


Cigala de Escocia nº 1 10/15 pzas.

15,75€ kilo — 1,31€ aprox. la unidad

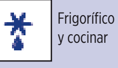

Caja 1,5 kg.


Producto DeCasa Calidad Superior

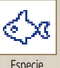
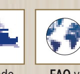

Nephrops Norvegicus


FAO 27 Atlántico Noreste Escocia


Producto de la pesca


Frigorífico y cocinar



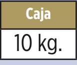
       

Ingredientes · Modo empleo · Especie · Método captura · FAO y origen · Modo descongelación · Receta



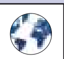
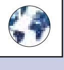
Buey de mar cocido entero 400/600

5,25€ kilo | **2,62€ aprox. la unidad**

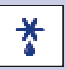


Caja: 10 kg.

 *Cancer pagurus*

  **FAO 27** Atlántico Noreste Escocia

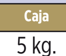
 Pesca Extractiva

 Frigorífico y cocinar



Bogavante crudo 500+

14,95€ kilo | **8,97€ aprox. la unidad**

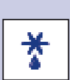


Caja: 5 kg.

 *Homarus americanus*

 **FAO 27** Atlántico Noreste Canada

 Pesca Extractiva

 Frigorífico y cocinar

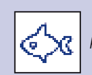


Langosta cocida cubana 630/740

20,95€ kilo | **14,50€ aprox. la unidad**

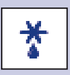
 

Caja: 10 kg.

 *Panulirus argus*

 **FAO 31** Atlántico Centro-Oeste India

 Pesca Extractiva

 Frigorífico y cocinar

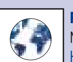


Navajas enteras IQF 11/15 cm. origen Holanda bolsa 1 kg.

4,60€ kilo | **0,10€ aprox. la unidad**

Caja: 10 und.

 *ensis ensis*

 **FAO 27** Mar del Norte Holanda

 Pesca Extractiva

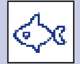
 Frigorífico y cocinar



Zamburiñas 40/60, media concha, origen Escocia, bolsa 1 kg.

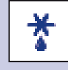
11,95€ kilo | **0,23€ aprox. la unidad**

Caja: 8 und.

 *Chlamys varia*

 **FAO 27** Atlántico Noreste Escocia

 Pesca Extractiva

 Frigorífico y cocinar



Zamburiñas

Cortamos en trozos pequeños el pimiento, la cebolla, el tomate y el ajo. Ponemos una sartén al fuego con un chorro de aceite y vamos haciendo un sofrito con la verdura. Echamos un poco de sal y cuando la verdura esté un poco blandita, agregamos el jamón cortado en tiras finas. Removemos un poquito y retiramos.

Encendemos el horno a 150˚ y mientras, vamos echando el sofrito sobre las zamburiñas, evitando rellenarlas mucho. Colocamos las zamburiñas en una fuente de horno, espolvoreamos con pan rallado por encima y horneamos durante 15 o 20 minutos.

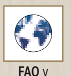
Una vez el pan rallado esté doradito sacamos la fuente, decoramos con un poco de perejil picado y dejamos enfriar unos minutos antes de servir.





Pescados








Especie | Método captura | FAO y origen | Modo descongelación | Ingredientes | Modo empleo



Lenguado holandés sin piel nº 3

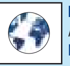
12,56€ kilo | **2,65€ aprox. la unidad**


Caja: 5 kg.



Producto DeCasa Calidad Superior


Solea Solea


FAO 27
Atlántico Noreste
Mar del Norte


Pesca Extractiva


Frigorífico y cocinar

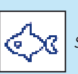


Lenguado holandés con piel nº 3

10,50€ kilo | **2,60€ aprox. la unidad**

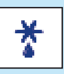

Caja: 10 kg.


Producto DeCasa Calidad Superior


Solea Solea


FAO 27
Atlántico Noreste
Mar del Norte

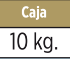
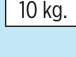

Pesca Extractiva


Frigorífico y cocinar

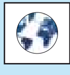


Filete de salmón 500/1000

6,15€ kilo | **0,92€ aprox. la ración 150 gr.**



Caja: 10 kg.


Oncorhynchus keta


FAO 61
Océano Pacífico
China


Pesca Extractiva


Frigorífico y cocinar



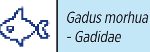
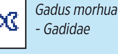
Lomos de bacalao selecto Gadus Morhua +300 gr. Icelandic

12,50€ kilo | **1,88€ aprox. la ración 150 gr.**

Caja: 2 kg.


Gadus morhua - Gadidae

FAO 27
Atlántico Noreste
Escocia



Pesca Extractiva

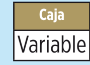

Frigorífico y cocinar

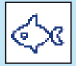
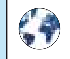


Colas de rape sin piel gran sol cong. abordo nº4 1200/1500

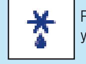
14,50€ kilo | **2,18€ aprox. la ración 150 gr.**

Caja: Variable


Lophius piscatorius



FAO 27
Atlántico Sureste
Irlanda

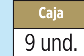

Pesca Extractiva

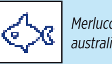

Frigorífico y cocinar



Lomos selectos de merluza austral con piel estuche 2 kg.

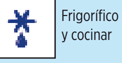
8,60€ kilo | **1,29€ aprox. la ración 150 gr.**

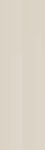

Caja: 9 und.


Merluccius australis


FAO 87
Océano Pacífico
Chile


Pesca Extractiva


Frigorífico y cocinar




www.decasa.es

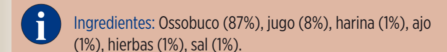

Ingredientes

Modo empleo

Modo descongelación

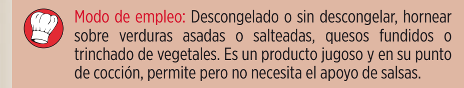


Timbal de ossobuco de buey 120 gr.


1,85€ unidad

Caja: 20 und.

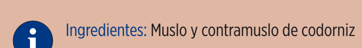

Producto DeCasa Calidad Superior


Ingredientes: Ossobuco (87%), jugo (8%), harina (1%), ajo (1%), hierbas (1%), sal (1%).

Modo de empleo: Descongelado o sin descongelar, hornear sobre verduras asadas o salteadas, quesos fundidos o trinchado de vegetales. Es un producto jugoso y en su punto de cocción, permite pero no necesita el apoyo de salsas.

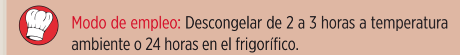


Bolitas de codorniz bandeja 20 und.


9,60€ bandeja | **0,48€ la unidad**

Caja: 6 band.

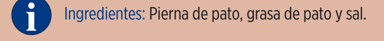
Descongelar temperatura ambiente 2-3 h. frigorífico 24 h.

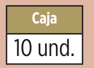

Ingredientes: Muslo y contramuslo de codorniz

Modo de empleo: Descongelar de 2 a 3 horas a temperatura ambiente o 24 horas en el frigorífico.

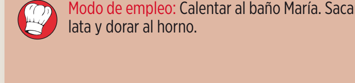


Confit de pato lata 3800 gr.


21,50€ lata | **2,15€ aprox. la unidad**

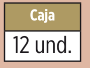

Caja: 10 und.


Producto DeCasa Calidad Superior

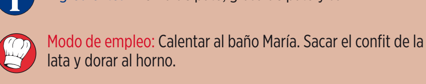

Ingredientes: Pierna de pato, grasa de pato y sal.

Modo de empleo: Calentar al baño María. Sacar el confit de la lata y dorar al horno.

21,50€ lata | **1,79€ aprox. la unidad**


Caja: 12 und.


Producto DeCasa Calidad Superior


Ingredientes: Pierna de pato, grasa de pato y sal.

Modo de empleo: Calentar al baño María. Sacar el confit de la lata y dorar al horno.



Paletilla de cordero 900/1200 con garrón origen Nueva Zelanda

6,90€ kilo

Caja: Variable

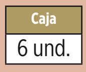
Ingredientes: Brazo, antebrazo y espalda de cordero

Modo de empleo: Descongelar a temperatura ambiente o en frigorífico.

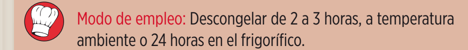


Perdices extra congeladas

5,25€ unidad


Caja: 6 und.

Descongelar temperatura ambiente 2-3 h. frigorífico 24 h.

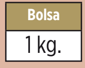

Ingredientes: Perdiz categoría Extra, con cabeza, sin patas y evisceradas

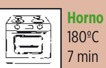
Modo de empleo: Descongelar de 2 a 3 horas, a temperatura ambiente o 24 horas en el frigorífico.



Escalope de foie gras de pato 25/35 gr.

31,50€ kilo | **0,95€ aprox. la unidad**


Bolsa: 1 kg.


Horno 180ºC 7 min

Modo de empleo: Calentar durante 7 min al horno (precalentado a 180ºC) y listo para servir.






Modo descongelación

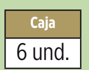
Ingredientes

Modo empleo



Manojo espárragos bacon 540 gr.

7,50€ bandeja — **0,63€ aprox. el manojo**


Caja: 6 und.


Descongelar
temperatura ambiente 2-3 h.
frigorífico 24 h.

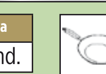

Ingredientes: Espárragos (66%), bacon de cerdo (34%).


Modo de empleo: Descongelar de 2 a 3 horas a temperatura ambiente o 24 horas en el frigorífico.



Salteado de espárragos y setas, bolsa 1 kg.

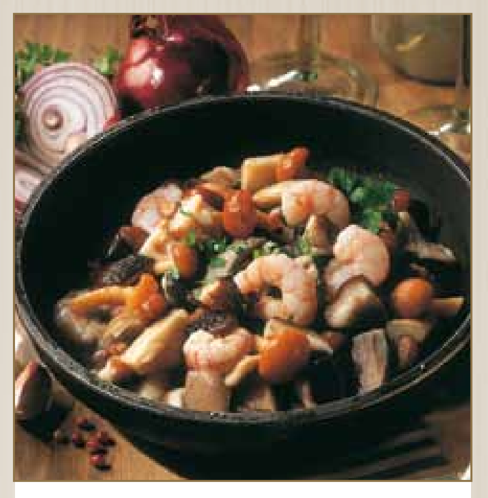
3,50€ kilo — **0,53€ aprox. la ración 150 gr.**


Caja: 5 und.


Sartén
s/descogelar
7 min

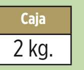

Ingredientes: Espárrago verde troceado (35%), Pleurotus ostreatus (60%), guisantes (5%), rebozado (58%)


Modo de empleo: **Sartén:** sin descongelar, saltear durante 7 min. Tiempo de descongelado 3 min.

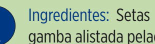


Salteado de alistada setas PCS

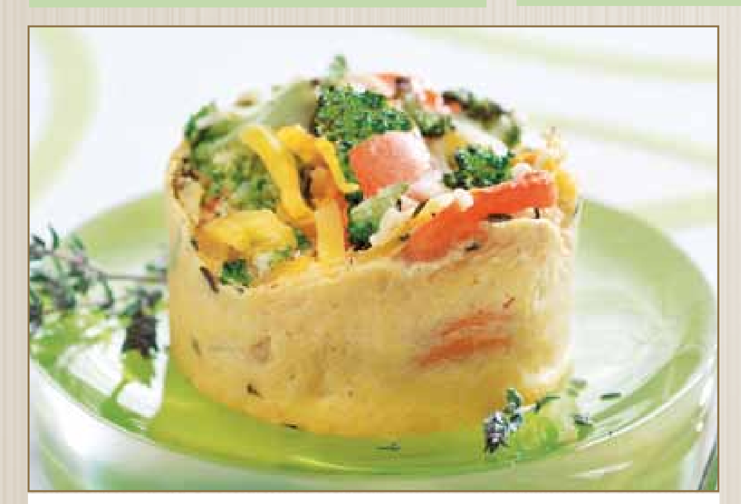
4,45€ kilo — **0,67€ aprox. la ración 150 gr.**


Caja: 2 kg.


Sartén
s/descogelar
7 min

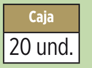

Ingredientes: Setas (Shiitake, cardo, Nameko) y cola de gamba alistada pelada.

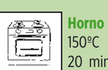

Modo de empleo: **Sartén:** sin descongelar, saltear durante 7 min. Tiempo de descongelado 3 min.



Gratinado de brócoli y zanahoria 90 gr.

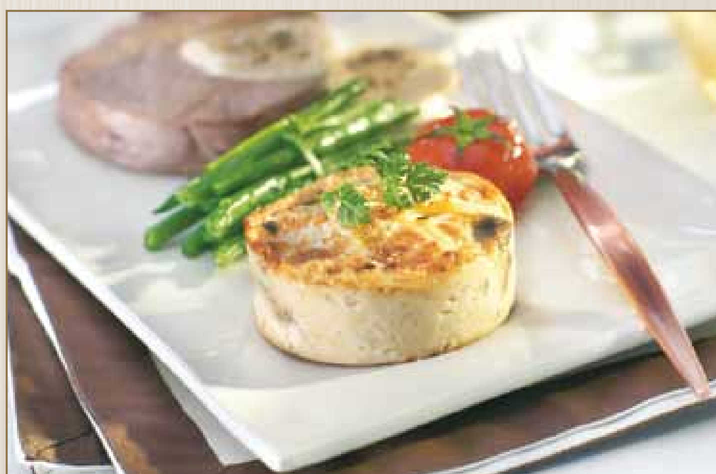
14,40€ caja — **0,72€ la unidad**


Caja: 20 und.


Horno
150ºC
20 min.

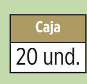
Ingredientes: Zanahoria, brócoli, nata, emmental francés, huevos enteros y patata.

Modo de empleo: Al horno tradicional precalentado; sin descongelar previamente, calentar durante 20 min a 150ºC. Conservar 24 horas máximo entre 0 y 4ºC después de su descongelación



Gratinado de patatas con boletus 90 gr.

17,60€ caja — **0,88€ la unidad**


Caja: 20 und.


Horno
180ºC

Ingredientes: Carne de cangrejo de mar (35%), cebolla, leche en polvo, mantequilla, harina de trigo, almidón de maíz, proteína de leche, crema fresca, vino blanco, ajo, perejil, plantas aromáticas.


Modo de empleo: Calentar al horno tradicional a 180ºC







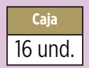


Ingredientes · Modo empleo · Modo descongelación



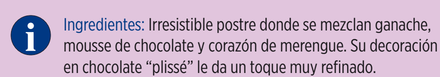
Truffon de chocolate y merengue 85 gr.

15,84€ caja | **0,99€ la unidad**

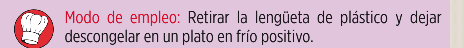


Caja: 16 und.

Descongelar: frío positivo



Ingredientes: Irresistible postre donde se mezclan ganache, mousse de chocolate y corazón de merengue. Su decoración en chocolate "plissé" le da un toque muy refinado.

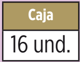


Modo de empleo: Retirar la lengüeta de plástico y dejar descongelar en un plato en frío positivo.



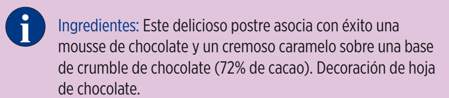
Dúo de chocolate y caramelo 90 gr.

16,64€ caja | **1,04€ la unidad**

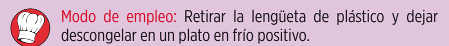



Caja: 16 und.

Descongelar: frío positivo



Ingredientes: Este delicioso postre asocia con éxito una mousse de chocolate y un cremoso caramelo sobre una base de crumble de chocolate (72% de cacao). Decoración de hoja de chocolate.

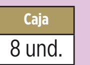


Modo de empleo: Retirar la lengüeta de plástico y dejar descongelar en un plato en frío positivo.



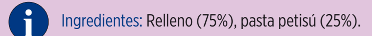
Profiteroles nata bolsa 500 gr.

1,90€ bolsa | **0,07€ aprox. la unidad**




Caja: 8 und.

Producto DeCasa Calidad Superior



Ingredientes: Relleno (75%), pasta petisú (25%).

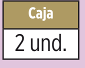


Modo de empleo: Recomendado: descongelar en el frigorífico 2 horas antes de servir. Descongelar durante 20 min a temperatura ambiente.



Tarta de queso con membrillo, estuche 800gr.

7,95€ unidad | **0,99€ aprox. la ración**




Caja: 2 und.

Producto DeCasa Calidad Superior

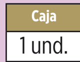
Ingredientes: Mousse de queso (24,2%), queso (24%), carne de membrillo (21,2%), nata, bizcocho de almendra (contiene harina de trigo y almendra) y gelatina.

Modo de empleo: Una vez descongelada, se conserva 21 días en frío, a una temperatura entre 0-5ºC



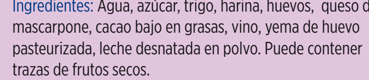
Tarta tiramisú rectangular 1050 gr.

8,95€ unidad | **0,90€ aprox. la ración**

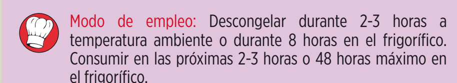



Caja: 1 und.

Descongelar: temperatura ambiente 2-3 h. frigorífico 8 h.



Ingredientes: Agua, azúcar, trigo, harina, huevos, queso de mascarpone, cacao bajo en grasas, vino, yema de huevo pasteurizada, leche desnatada en polvo. Puede contener trazas de frutos secos.

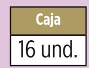


Modo de empleo: Descongelar durante 2-3 horas a temperatura ambiente o durante 8 horas en el frigorífico. Consumir en las próximas 2-3 horas o 48 horas máximo en el frigorífico.



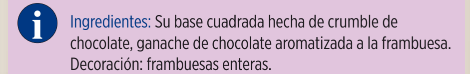
Crujiente de frambuesa 90 gr.

20,80€ caja | **1,30€ la unidad**

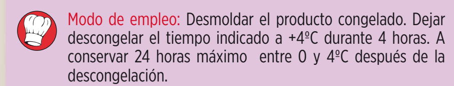



Caja: 16 und.

Descongelar: 4 horas



Ingredientes: Su base cuadrada hecha de crumble de chocolate, ganache de chocolate aromatizada a la frambuesa. Decoración: frambuesas enteras.



Modo de empleo: Desmoldar el producto congelado. Dejar descongelar el tiempo indicado a +4ºC durante 4 horas. A conservar 24 horas máximo entre 0 y 4ºC después de la descongelación.



Relación asociados Grupo DeCasa

1 **BÁEZ SIERRAS, S.L.**
Tel. 952 84 42 33 (Antequera)

2 **BATASEL, S.L.**
Tel. 958 46 64 95 (Granada)

3 **CÁMARAS FRIGORÍFICAS, S.A.**
Tel. 971 38 01 99 (Menorca)

4 **CANALSA**
Tel. 928 70 02 66 (Las Palmas)
Tel. 922 50 35 46 (Tenerife)

5 **COMERCIAL VICTUS, S.L.**
Tel. 976 50 33 95 (Zaragoza-Huesca-Teruel)

6 **CONVALL, S.L.**
Tel. 96 125 07 73 (Valencia)

7 **DIL, S.L.**
Tel. 964 22 50 50 (Castellón)
Tel. 977 61 00 46 (Tarragona)

8 **DISALVI ÁLVAREZ, S.L.**
Tel. 93 278 14 41 (Barcelona)

9 **DIST. CONG. ROSA DE LOS VIENTOS, S.L.**
Tel. 96 528 21 40 (Alicante)
Tel. 96 528 60 88 (Murcia)

10 **EXC. GARCÍA DE LEONARDO, S.L.**
Tel. 96 232 01 16 (S. Antonio de Requena)

11 **FRIALMAR HELADOS, S.L.**
Tel. 950 62 21 22 (Almería)

12 **FRIMASUR MÁLAGA, S.L.**
Tel. 952 33 45 62 (Málaga)

13 **FRUFOR, S.L.**
Tel. 971 32 15 52 (Formentera)

14 **HELADOS Y CONGELADOS DE TOLEDO, S.L.**
Tel. 925 23 04 16 (Toledo)

15 **HELADOS FRIU, S.L.**
Tel. 971 31 33 64 (Ibiza)

16 **JOSÉ ANTONIO GALLARDO**
Tel. 924 84 72 47 (Badajoz)

17 **MENORTO, S.L.**
Tel. 926 50 43 66 (Ciudad Real)

18 **CONG. MERCAJACAR, S.L.**
Tel. 969 23 53 38 (Cuenca)

19 **QUESERÍAS BAGUR, S.A.**
Tel. 971 90 53 53 (Palma de Mallorca)

20 **REPOSTERÍA FLORY'S VERGARA, S.L.U.**
Tel. 957 69 05 08 (Córdoba - Jaén)

21 **S.I.D. EUROSUR, S.L.**
Tel. 956 47 40 82 (Cádiz)
Tel. 956 47 40 82 (Sevilla)

22 **SUMINISTROS ORTEGA, S.L.**
Tel. 943 42 46 51 (San Sebastián)

